پنیر ریشمی ہانڈی کولاچی

اجزاء:

1. چکن____ 700گرام
2. پیازپیسٹ____ 2عدد
3. سبز مرچ____ 5عدد
4. دہی____ 1کپ
5. کریم____ڈیڑھ کپ
6. لہسن____ 4جوّے
7. ادرک____ 5گرام
8. چیڈر چیز____ 50گرام

9. خشک دھنیا پاؤڈر____ 1چائے کا چمچ

10. زیرہ پاؤڈر____ 1چائے کا چمچ

11. کوکو نٹ پاؤڈر____ 2چائے کے چمچ

12. سبز شملہ مرچ____ 1عدد

13. سفید مرچ پاؤڈر____ 1چائے کا چمچ

ترکیب:

- ایک پین میں کھانے کا تیل گرم کرلیں اور اس میں لہسن ،ادرک ،پیاز کا پیسٹ ڈال کر براؤن کر لیں ۔

- اب اس میں چکن ڈال کر پانچ منٹ تک پکا لیں ۔

- اب اس میں سبز مرچ ،دھنیا پاؤڈر ،زیرہ پاؤڈر ،سفید مرچ پاؤڈر اور دہی ڈال کر پانچ منٹ تک پکالیں ۔

- اب اس میں چیڈر چیز ڈال کر مزید دو منٹ تک پکالیں ۔

- اب اس میں کوکو نٹ پاؤڈر ،کریم ،سبز شملہ مرچ اورسبز مرچ ڈال کر دو منٹ تک پکالیں ۔
- آپکی مزیدار چکن ریشمی ہانڈی تیا ر ہے ۔

0307-8162003